

The Process of Utilizing Balinese Arak Through an Infused Process to Make a New breakthrough in the Society

Proses Pemanfaatan Arak Bali Melalui Proses *Infused* untuk Menjadikan Terobosan Baru di Kalangan Masyarakat

**Putu Eric Darhendra¹, I Putu Juniarta², Putu Agus Deva Suwiyoga Astawa³
 I Putu Panddy Suryadinata⁴, I Nengah Rata Artana^{5*}, I Made Agus Tiaga⁶**

1,2,3,4,5,6 Program Studi D4 Pengelolaan Perhotelan, Fakultas Vokasi, Universitas Dhyana Pura, Bali, Indonesia

(*). Corresponding Author : inengahrataartana@undhirabali.ac

Article info

Keywords:

Infused, Product, Arak

Abstract

With the aim of producing a taste that is easily accepted in the tongue of the community. After the issuance of the 2020 local government regulation regarding the legality of the management of Balinese Arak, this has created a lot of great expectations from arak lovers or arak farmers in Bali, especially in the Karangasem area, to increase their selling power. The method used is the infused method, here we present a breakthrough in the form of a new product with a combination of rosella wine or cinnamon wine. so that it becomes one of the alcoholic beverages that is quite in demand by the Balinese people. That's why we took the initiative to make a product based on Balinese Arak to be used as an Arak infused drink that is easily accepted by the general public. So that they can compete both nationally and internationally. It is also related to our goal, which is to help local farmers to introduce their produce. With this new breakthrough, we hope that in the future Bali will have a local spirit that will be our pride as Balinese people in particular.

Kata kunci:

Infused, Produk, Arak

Abstrak

Dengan tujuan menghasilkan cita rasa agar mudah diterima di lidah masyarakat. Setelah diterbitkannya aturan pemerintah daerah tahun 2020 tentang legalitas tata kelola Arak Bali tersebut, inilah yang membuat banyak harapan besar dari para pecinta arak atau petani arak di bali khususnya di wilayah Karangasem untuk meningkatkan daya jual mereka. Metode yang digunakan adalah metode infused, disini kami menghadirkan terobosan yang berupa produk baru dengan perpaduan arak rosella atau arak cinnamon. sehingga menjadi salah satu minuman beralkohol yang cukup diminati oleh masyarakat Bali. Maka dari itu kami berinisiatif untuk membuat suatu produk yang berbahan dasar Arak Bali untuk dijadikan minuman Arak infused yang mudah diterima di masyarakat umum. Sehingga dapat bersaing di dunia nasional maupun internasional. Selain itu berkaitan dengan tujuan kami, yaitu membantu para petani lokal untuk

memperkenalkan hasil yang dibuat oleh mereka. Dengan adanya terobosan baru besar harapan kami kedepannya Bali akan memiliki spirite lokal yang akan menjadi kebanggaan kita sebagai warga bali khususnya.

PENDAHULUAN

Pembuatan alkohol dimulai dengan cara yang terorganisir sekitar 10.000 tahun yang lalu, ketika minuman fermentasi diproduksi dari madu dan ragi liar. Pada 6.000 SM, tanaman anggur dibudidayakan di pegunungan antara Laut Hitam dan Laut Kaspia, untuk tujuan pembuatan anggur. Dalam 2000 tahun berikutnya, Mesopotamia (sekarang Irak) memiliki perusahaan pembuatan anggur yang berkembang pesat Penyulingan pertama di Amerika didirikan di Staten Island dan hop ditanam di Massachusetts untuk memasok tempat pembuatan bir. Massachusetts juga memiliki penyulingan rum, dimulai pada 1657 di Boston. Awal 1700-an di Inggris terjadi produksi jutaan galon gin, ook tr yang dibumbui dengan buah juniper.

Minuman beralkohol sudah lama ada di tengah kehidupan masyarakat. Memiliki sejarah panjang, produksi minuman beralkohol diperkirakan sudah dimulai sejak ribuan tahun lalu. Menurut laman Narconon, kemungkinan produksi alkohol dimulai ketika para petani awal mencatat fermentasi yang terjadi pada buah yang jatuh. Mereka menganggap rasa bersoda dan aroma tajam pada buah yang jatuh itu menyenangkan. Percobaan dan kesalahan menggunakan buah dan biji-bijian yang berbeda akhirnya menghasilkan formula yang dapat disempurnakan. Lalu diulang hingga akhirnya menghasilkan minuman beralkohol

Bali adalah salah satu pulau yang ada di Indonesia yang tidak bisa dipisahkan dengan dunia industri pariwisata, yang dimana Bali sudah terkenal di seluruh pelosok dunia, sehingga banyak wisatawan yang datang ke Bali, tidak hanya wisatawan domestik tetapi juga wisatawan mancanegara, maka dari itu Bali juga tidak bisa jauh dari yang namanya alkohol. Semenjak diterbitkannya aturan pemerintah daerah tahun 2020 tentang legalitas tata kelola Arak Bali, peminat Arak Bali semakin meningkat, namun semenjak adanya pandemi ekonomi masyarakat bali jauh merosot bahkan sangat memprihatinkan, sehingga kami sebagai anak muda Bali wajib mengembangkan kreativitas kami agar sedikit demi sedikit bisa membantu perekonomian masyarakat. Dengan dilegalkannya Arak Bali maka kami berinovasi untuk mengembangkannya sehingga bisa bersaing dengan spirit-spirit lainnya, dengan trobosan baru ini kami sangat berharap bisa mebuat Arak Bali lebih dikenal, tidak hanya di kalangan wisatawan domestik tetapi juga manca negara.

Maka dari itu penulis menciptakan alternatif produk baru dengan membawa semangat baru dalam menciptakan minuman beralkohol dengan menggunakan metode infused menggunakan Arak Bali. Tradisi minum-minuman beralkohol telah ada sejak lama dan telah menjadi kebudayaan yang diwariskan turun temurun dalam berbagai bentuk. Hal tersebut dapat dibuktikan banyaknya jenis minuman keras tradisional yang ada di berbagai daerah di Indonesia, seperti jenis minuman alkohol dari Bali dengan nama “ ARAK BALI “, yang merupakan minuman keras khas Bali berasal dari penyulingan air nira/Jaka, air nira/Jaka sendiri adalah cairan yang disadap dari pohon Jaka, kadar alkohol minuman ini sekitar 5%, Arak Bali juga memiliki beberapa fungsi yaitu sebagai sarana upacara, sebagai sarana kesehatan, sebagai sarana penyambutan tamu-tamu kerajaan, dan sebagai sarana penunjang ekonomi.

Selain dapat di minum secara langsung Arak Bali dapat dibuat menjadi berbagai macam minuman melalui beberapa metode. Salah satunya metode infused, metode ini dilakukan dengan cara merendam bahan-bahan seperti buah-buahan, bunga, dan akar dalam jangka waktu 3 sampai 7 hari sehingga dapat menghasilkan arak yang memiliki cita rasa berbeda. Dengan kata lain arak Infused adalah arak yang dibuat menggunakan teknik atau cara merendam potongan buah segar / bahan herbal lainnya seperti kayu manis, daun mint, dan herbal lainnya yang didiamkan atau direndam beberapa jam dan bisa juga beberapa hari hingga sari-sari buah dan herbalnya keluar dan membuat Arak tersebut menjadi memiliki rasa sesuai dengan buah/herbal yang ada didalamnya. Paparan di atas yang menjadi latar belakang mengambil judul: **Proses pemanfaatan Arak Bali melalui proses infused untuk menjadikan terobosan baru dikalangan masyarakat.**

METODE

Proyek tugas akhir yang berjudul “Proses pemanfaatan Arak Bali melalui proses infused untuk menjadikan terobosan baru di kalangan masyarakat” yaitu produk inovasi olahan minuman berbahan dasar daun kelor agar dapat diterima di masyarakat luas dan memiliki nilai jual yang tinggi.

Tim penulis menggunakan beberapa metode yang saling berkaitan pada penelitian ini, antara lain:

1. Metode Pengumpulan Data atau Informasi
Dalam metode ini tim penulis melakukan penelitian dengan teknik observasi, wawancara, dokumentasi, serta kuesioner
2. Persiapan
Dalam metode ini tim penulis mencoba membuat produk inovasi minuman arak dan menyusun *event* “Night Chill Party” dengan maksimal.
3. Pelaksanaan
Dalam metode ini tim penulis menjual *voucher event* dan melakukan eksekusi *event* setelah persiapan dilakukan dengan matang.
4. Evaluasi
Dalam metode ini tim penulis melakukan evaluasi *event*.
5. Launching
Dalam metode ini tim penulis melaksanakan *event* di Intuitive Coffee pada tanggal 02 April 2022.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

1. Dari hasil observasi dan wawancara pengunjung *event* ini juga dapat membuktikan bahwa *event* “*Night Chill Party*” ini sangat menarik minat kunjungan wisatawan, dan para tamu yang hadir pada *event* ini dominan berasal dari kalangan anak muda atau kaum milenial.
2. Produk inovasi minuman arak ini dapat diterima di masyarakat luas serta memiliki nilai jual yang tinggi. Produk inovasi olahan minuman arak yang tim penulis kemas dalam *brand* PRADA. Produk yang dihasilkan berupa Arak *rosella* & Arak *cinnamon* ini menerima apresiasi dari masyarakat luas terutama tamu yang hadir pada saat *event* berlangsung. Kemudian tingginya minat masyarakat untuk membeli produk ini membuktikan bahwa produk ini dapat diterima di masyarakat luas dan memiliki nilai jual yang tinggi.

Berikut adalah *standard recipe* dari arak *rosella* dan arak *cinnamon* yang dibuat oleh tim penulis:

a) *Based Arak Infused Rosella*

Tabel 1. *Based Arak Infused Rosella*

No	Nama Bahan	Jumlah
1	Arak Bali	600 ml
2	<i>Bunga rosella kering</i>	25 g
3	cinamon	30 g

Cocktail :

Tabel 2. *Based Cocktail*

No	Nama Bahan	Jumlah	Satuan
1	Arak <i>infused rosella</i>	570 ml	Botol
2	<i>Simple syrup</i>	1 oz	

b) Proses Pembuatan Arak *Infused Rosella*

- Pertama-tama hal yang dilakukan ialah menyiapkan Arak Bali sejumlah 600 ml.
- Kemudian masukan *rosella*, *cinnamon stick* dan *clove* yang sudah dikupas dan dipotong-potong ke dalam arak.
- Setelah semua bahan-bahan masuk kemudian diamkan arak selama 7 hari agar mengeluarkan rasa yang sama seperti bahan-bahan yang sudah dimasukkan ke dalamnya.
- Setelah 7 hari maka proses *infused* arak selesai dan arak dapat dikemas dan dijadikan minuman *cocktail*.



Gambar 1. Arak *Infused Rosella*

a) *Based Arak Infused Cinnamon*

Tabel 3. *Based Arak Infused Cinnamon*

No	Nama Bahan	Jumlah
1	Arak Bali	600 ml
2	<i>Cinnamon</i>	45 g

Cocktail:

Tabel 4. *Based Cocktail*

No	Nama bahan	Jumlah	Satuan
1	Arak <i>cinnamon</i>	540 ml	Botol
2	<i>Lemon juice</i>	1 oz	-
3	<i>Simple syrup</i>	1 oz	-

b) Proses Pembuatan *Based Arak Infused Cinnamon*

- Pertama-tama hal yang dilakukan ialah menyiapkan Arak Bali sejumlah 600 ml.
- Kemudian masukan *cinnamon stick* yang telah di lunakkan terlebih dahulu ke dalam arak.
- Setelah semua bahan-bahan yang digunakan sudah dimasukan ke dalam arak lalu tunggu dan diamkan arak selama 7 hari hingga arak memiliki rasa yang sama seperti bahan-bahan yang sudah dimasukan ke dalamnya.
- Setelah 7 hari maka proses *infused* arak selesai dan arak dapat dikemas dan dijadikan minuman *cocktail*.



Gambar 2. Arak *Infused Cinnamon*

➤ **Proses pengemasan Arak *Infused Cinnamon* dan Arak *Infused Rosella***

Proses pengemasan produk menggunakan kemasan botol dengan stiker yang ditempel pada satu sisi bagian botol sebagai label produk.

1. Langkah pertama tentunya menyiapkan alat-alat apa saja yang akan digunakan, seperti botol, saringan, dan gelas ukur.
2. Saring arak *infused* agar bersih dan masukan ke dalam gelas ukur.
3. Setelah itu ukur jumlah takaran arak yang sudah di tentukan dalam kemasan yaitu 600 ml per botol.
4. Tuang ke dalam botol lalu tutup dengan rapat.
5. Setelah itu tempel stiker sebagai label produk pada botol.
6. Dan arak *Infused* kayu manis siap untuk dipasarkan.



Gambar 3. Arak *Rosella & Cinnamon*

Pembahasan

1. Penyelenggaraan *event* “*Night Chill Party*” ini dapat menarik minat kunjungan wisatawan terutama kaum milenial.

Untuk menarik kaum milenial dalam mengikuti *event* “*Night Chill Party*” diperlukan *Marketing Mix* atau strategi pemasaran yang saling berhubungan dan tepat. Mulai dari produk yang ditawarkan, harga/biaya yang dikeluarkan oleh tamu, teknik promosi yang tepat, pemilihan tempat yang sesuai dengan tema, siapakah target pasar/orang yang akan mengikuti *event* ini, proses penyusunan *event* yang maksimal serta bukti fisik berupa *hygiene* dan sanitasi saat *event* berlangsung.

Kemudian untuk hasilnya, *event* ini dapat menarik minat kunjungan wisatawan terutama kaum milenial dilihat dari hasil observasi dan wawancara pengunjung *event* untuk penilaian *event* jika dilihat dari 50 *audience* yang hadir pada *event* *Balinese Dinner*, adapun hasil dari *event* pada *guest comment* seperti berikut:

1. Secara keseluruhan *event* ini sudah berjalan sesuai protokol kesehatan.
2. Varian rasa arak *Infused* yang beragam sehingga pengunjung bisa memilih rasa sesuai selera.
3. Penjualan tiket secara *online* merupakan cara yang efisien di kala *pandemic*.
4. Sempat terjadi keterlambatan kedatangan beberapa undangan karena saling tunggu temannya (hasil wawancara langsung).
5. Setidaknya harus mempunyai kalender *event* setiap bulannya.
6. Mengetahui fungsi-fungsi arak dan kegunaannya.
7. Membuat *recipe-recipe* baru kedepannya.
8. Menambahkan unsur tradisional dalam produk.
9. Mencoba untuk membuat produk menggunakan bahan-bahan *organic*.
10. Ada sedikit kendala ketika pengujian meminta tempat ujiannya dipindah.

SIMPULAN

Tim penulis menghasilkan produk arak dengan metode *infused* yang dapat dijadikan minuman alternatif bagi wisatawan, baik wisatawan lokal maupun asing. Arak *infused* tersebut kemudian dapat diracik kembali sehingga menjadi *cocktail* dengan varian rasa yang baru. Arak *infused* dikemas menggunakan botol plastik/kaca dan di isi label produk agar terlihat lebih menarik, kemudian arak *infused* akan di tampilkan pada *event* yang terselenggara serta arak *infused* dapat dijual kepada tamu yang hadir.

Dilihat dari keseluruhan *event* yang diselenggarakan maka, hasil yang dapat disimpulkan dari berbagai masukan yang diterima adalah *event* sudah berjalan dengan baik dan sesuai dengan *rundown* acara serta dapat memberikan produk arak dengan metode *infused* dan dapat diracik kembali menjadi *cocktail* dengan varian rasa yang baru untuk tamu. *Event* tersebut juga sudah menerapkan sistem CHSE (*Cleanliness Health Safety Environment*) yang baik karena diselenggarakan di Intuitive coffee, meskipun *event* tersebut sudah berjalan dengan lancar tetapi penulis berharap ingin dapat menjadi lebih baik untuk *event-event* selanjutnya.

SARAN

Beberapa saran yang dapat disampaikan adalah sebagai berikut :

- Dapat menyediakan lebih banyak lampu atau penerangan di area parkir pada saat *event* berlangsung.
- Pada saat sebelum dilaksanakannya acara, terlebih dahulu sebaiknya mengadakan *meeting* sekali lagi agar segala kegiatan acara dapat terpenuhi dan berjalan dengan lancar.
- Sebaiknya adakan penambahan partisipan dalam *event* tersebut agar lebih banyak orang bisa ikut serta dalam berlangsungnya *event* semoga kedepannya produk-produk lokal terus bisa dikembangkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Dinisari, M. C. (2020, November 13). *Menelusuri Sejarah Alkohol, Pertama Kali Dikenal 10.00 Tahun Lalu*. <https://traveling.bisnis.com/read/20201113/223/1317310/menelusuri-sejarah-alkohol-pertama-kali-dikenal-10000-tahun-lalu>. Diakses, 14 September 2021.
- Dewi, I. R. (2020, November 13). Sejarah Panjang Manusia Mengonsumsi Minuman Beralkohol di Dunia. <https://sains.sindonews.com/read/231560/124/sejarah-panjang-manusia-mengonsumsi-minuman-beralkohol-di-dunia-1605283866>. Diakses, 15 Oktober 2021.
- Vialli, R.O. (2016). Substitusi Buah Naga Sebagai Pengganti Cranberry Juice Dalam Pembuatan Cocktail Cosmopolitan. *Digital Repository*.
- Ilmuperhotelan. (2020, April 9). Pengertian Bar Beserta Sejarah, Fungsi, Pelayanan Bar dan Macam-Macam Bar. <https://www.ilmuperhotelan.my.id/2020/04/pengertian-bar-beserta-sejarah-fungsi.html>. Diakses, 14 September 2021.
- Pelajaran. (2022, Juli 1). Pengertian Manajemen Event, Jenis, Tahap Pelaksanaan dan Karakteristik Manajemen Event. <https://www.pelajaran.co.id/pengertian-manajemen-event-jenis-tahap-pelaksanaan-dan-karakteristik-manajemen-event-event-management/>. Diakses, 15 Oktober 2021.
- Pintek, P. (2021, April 18). Marketing Mix 7p dan Contohnya. <https://pintek.id/blog/marketing-mix-7p-dan-contohnya/>. Diakses, 14 September 2021.
- Putra. (2022, Juli 24). Pengertian Data. <https://salamadian.com/pengertian-data/>. Diakses, 15 Oktober 2021.
- Purbowati, D. (2021). Metode Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif. <https://akupintar.id/info-pintar/-/blogs/metode-penelitian-kualitatif-dan-kuantitatif-mengenal-penelitian-ilmiah>. Diakses, 14 September 2021.
- Purbowati, D. (2021). Teknik Analisa Data. <https://akupintar.id/info-pintar/-/blogs/teknik-analisa-data-apa-bagaimana-dan-ragam-jenisnya>. Diakses, 15 Oktober 2021.
- IWK.Teja Sukmana.S.E.,M.M. (2017). Dasar – Dasar Pengetahuan Bar & Minuman, Penerbit WADE